食液専用スプレーガン
FOG-200シリーズの用途事例ご紹介～その2

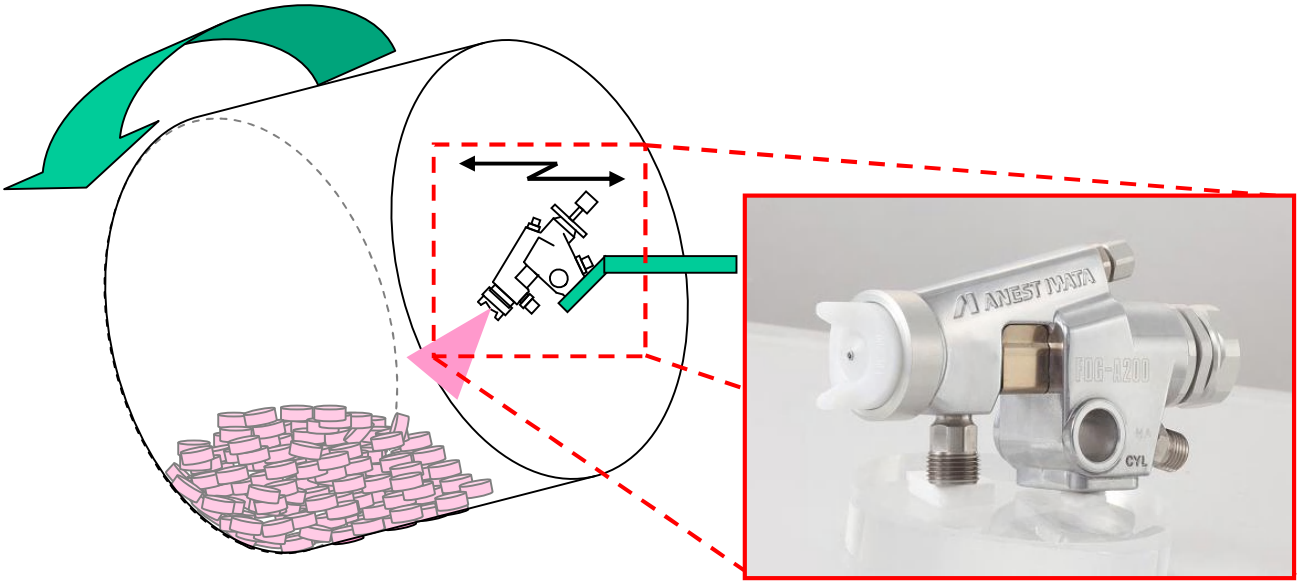
2012年1月に食液専用スプレーガンFOG-200シリーズを発売しました。パンや米菓、弁当などに噴霧されているのは既に紹介しましたが、他にはどのようなところでスプレーガンを使用しているのでしょうか？

■お菓子などのコーティング

粒ガム、チョコレート、飴などは味を加えるためだったり、色鮮やかに見せるために色をつけたりしています。ツヤを出すために光沢剤を使うこともあります。

■コーティングの方法

コーティングしたい食材を回転釜の中に入れ、容器を回転させながら水あめ、砂糖、でんぷん、チョコレートなどを職人さんが投入します。



スプレーガンを使うことで無駄なく
均一に塗布できる可能性があります。

食液用自動スプレーガン FOG-A200 でしたら、安心してご使用いただけます！

青山えっきーな

スプレーガンの作動エアーは、ピストンに塗布されているグリス（マシン油）と接触します。

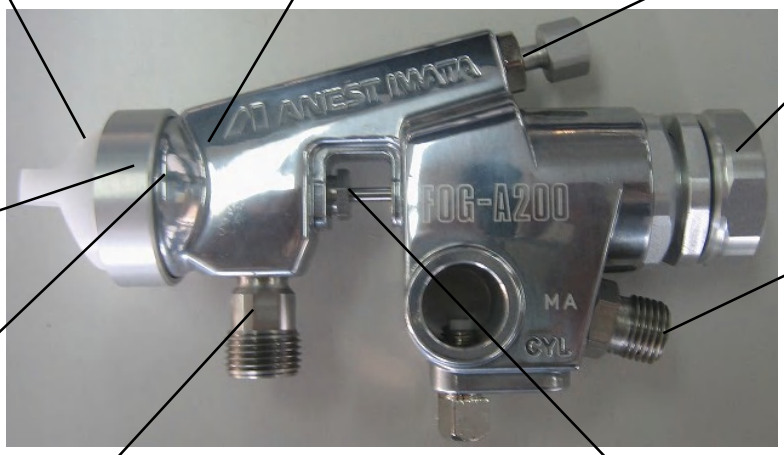
⇒食品機械の中に、マシン油が混入する恐れがあります。

FOGシリーズは米国NSF規格H1グリスを使用しています。これは食品に偶発的に接触する可能性のある箇所に使用できる潤滑剤です。その他の部品も食品衛生法に準拠した素材で構成されてます。

空気キャップ
・ポリアセタール

ボディー
・アルミ（ADC12）

調整ツマミガイド
・アルミ（A6061）
＋ニッケルメッキ



調整ツマミ
・アルミ（A5056）
＋アルマイト処理

空気キャップカバー
・アルミ（A5056）
＋アルマイト処理

エアー入口ジョイント
・ステンレス（SUS303）

ノズル、ニードル
・ステンレス
（SUS303）

材料入口ジョイント、ハウジング
・ステンレス（SUS303）

ニードル弁パッキン
・フッ素樹脂、フッ素ゴム、ポリアセタール

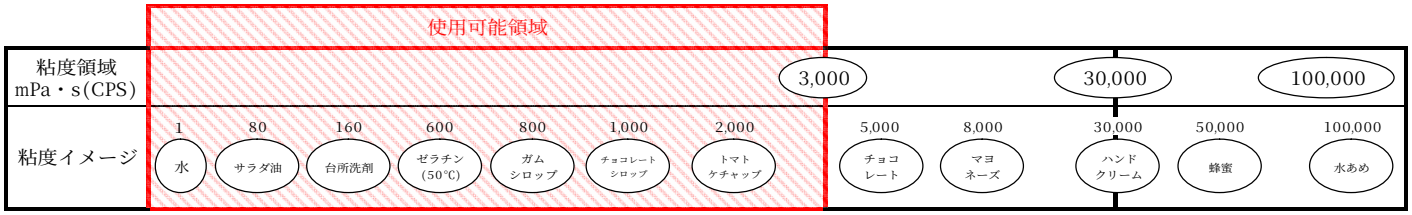
■その他

◎ 使用粘度領域は、10～3,000mPa･s となります（液剤によりご使用いただけない場合もあります）。

◎ スラリー（固形分）の入った液剤には、ご使用いただけない場合があります。

◎ 供給エアーの品質は、取扱説明書を参考に十分ご注意ください。

◎ 洗浄を含む日常メンテナンスも、取扱説明書に基き、お客様責任により確実に実施してください。



※本商品は性能向上のため、予告なく仕様を変更する場合があります。予めご承知ください。

お問合せ

アネスト岩田株式会社
ANEST IWATA

札幌営業所	TEL(011)831-6141	東京支店	TEL(03)5483-5070
東北営業所	TEL(022)284-1257	中部支店	TEL(052)412-3221
北関東営業所	TEL(028)688-1080	関西支店	TEL(06)6458-5971
新潟営業所	TEL(025)232-3510	中四国営業所	TEL(086)805-8681
神奈川営業所	TEL(045)272-7222	福岡営業所	TEL(092)411-1005

お客様相談室 0120-917-144（携帯・PHSからもご利用いただけます）